

#Heimat #Herbst

SAIBLING - GURKE - ROTE BETE (ACDGIJ)

Warm geräucherter Saibling aus dem Würzbachtal
mit 3 x Fenchel: Creme - Saatkaramell - Pollengelee und Rote Bete Kimchi
18 €

•

GAISBURGER MARSCH VON DER ENTE (ACGI9)

Essenz, geschmorte Keule und Schinken aus der Entenbrust
mit gebratener Leber, allerlei Wurzelwerk, Liebstöckel und Kartoffelbrotchip
17 €

•

ZANDER - ALB LINSEN - KÜRBIS (ACGID)

Wildfang Zander auf der Haut gebraten
mit sautiertem Spitzkraut, Steinpilzen und Schupfnudeln
29 €

•

ORIGINAL BEANS - KIRSCHEN - MANDEL (ACGH)

12 €

3 Gang - 58 € | 4 Gang - 72 €

(letzter Gang immer Dessert oder Käse)

Hier geht's mal nicht um die Wurst

WILDKRÄUTER - KÜRBIS - PARMIGIANO REGGIANO (ACG)

Marinierte Keltenhof Salate mit 3 x Kürbis, Gelber Bete
und Parmigiano Reggiano (90 mesi) dazu Kürbiskernmaccaron
13 €

•

ZWIEBELKUCHEN (ACGL)

mit allerlei vom Champignon, Goji Beeren und geeistem Verjus
12 €

•

MAIS - AVOCADO - TOMATE (CG)

Gebratene Polenta mit mariniertem Zuckermais und Popcorn
dazu confierte Honigtomate und Guacamole
24 €

3 Gang - 47 €

Oettinger's Menü

GÄNSELEBER - BRESAOLA - FEIGE - GETREIDE (ACG269)

Mariniertes Parfait von der ungestopften Gänseleber
mit eingelegter Feige, Weizengrassorbet und Brioche

•

NIMM 2 VON DER MAKRELE (DG)

Gelbflossenmakrele nach Ceviche Art mit eigener Brandade,
grünen Bohnen, Peperonatasorbet und falscher Olive

•

COQ AU VIN (ACG9)

Ravioli vom geschmorten Schwarzfederhuhn mit allerlei von der Zwiebel,
fermentiertem Champignon und Coppa vom Stauferico Schwein

•

IBÉRICO PRESA GARIMORI (CGI)

Nackenkernstück vom spanischem Eichelschwein
mit 3 x Mais, Avocado, Tomate und Fenchel

•

AUSWAHL ROHMILCHKÄSE (ACGH)

von unserem Maître Affineur Waltmann

•

BIRNE - QUITTE - EISENKRAUT (ACGH)

Decana Del Comizio mit Salzkaramell, geeistem Schafsjoghurt
und Quitten-Verbene-Sud

4 Gang - 72 € | 5 Gang - 82 € | 6 Gang - 88 €

(letzter Gang immer Käse oder Dessert)

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

4er Weinreise - 22 € | 5er Weinreise - 26 € | 6er Weinreise - 30 €

Glasweise mit je ca. 1 dl.

Unsere Klassiker *Alles andere als Standard*

VORWEG ODER ZWISCHENDRIN

BOUILLABAISSE VON KRUSTENTIEREN (ABCDN)

Mit sautierter Tiefseelangustine, Steinbutt und Meeresfrüchte Salpicon
dazu Rouille Tomate, Fenchel und schwarzer Knoblauch 15 €

FINANZIERA - AUF UNSERE ART (ACGI9)

Eintopf von geschmorten Kalbskutteln und Kalbskopf
dazu gebratene Gänseleber, gedörrtes Herz,
Pastinake und Petersiliengremolata 17 €

HAUPTSACHE

OETTINGER´S SCHWABENSTREICH (ACGIJ)

Filetrostbraten vom Württemberger Staufendirnd mit PommerySenfKruste,
Kerbelwurzel und Petersilienmarkklößchen auf Filderkraut
dazu Schupfnudeln 32 €

STEINBUTT - ARTISCHOCKE - SPINAT (ACGIN)

Gebratener Bretonischer Wildfang Steinbutt
mit Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette und Parmesan Ravioli
dazu Sylter Miesmuscheln 34 €

MILCHKALB - STEINPILZE - WILDER BROKKOLI (ACGI)

Geschmorte Bäckchen mit Thymianjus, allerlei vom Kürbis
und gebratenem wilden Brokkoli, dazu ein Kürbiskern-Serviettenknödel 29 €

*Verehrte Gäste,
die Lebensmittel-Informationsverordnung schreibt die Kennzeichnung evtl. allergie-
auslösender Inhaltsstoffe vor. Bitte fragen Sie nach unserem alphabetischen Verzeichnis.*

Aus unserer Patisserie

ORIGINAL BEANS (ACGH) Kirsche - Mandel	12 €
BIRNE - QUITTE - EISENKRAUT (ACGH) Decana Del Comizio mit Salzkaramell, geeistem Schafsjoghurt und Quitten-Verbene-Sud	12 €
AUSWAHL ROHMILCHKÄSE (ACGH) von unserem Maître Affineur Waltmann	12 €

Begleitung zum Dessert oder Käse

FELLBACHER WEINGÄRTNER 2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 1 dl.	8,20 €
2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 0,5 l. Flasche	38,00 €
WEINGUT ALDINGER 2012 Fellbacher Lämmeler Riesling Eiswein - 0,375 l. Flasche	79,00 €
WEINLAUBENHOF KRACHER BURGENLAND 2011 Auslese Cuvée - 1 dl.	7,60 €
2011 Beerenauslese Cuvée - 1 dl.	9,90 €
Portwein Senior Tawny, Niepoort Douro - 5 cl.	6,40 €
Portwein LBV 2004, Niepoort Douro - 5 cl.	5,80 €

Ausgezeichnet Genießen...



16 Punkte im Gault Millau

Guide Michelin



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7 Bratpfannen

Der Grosse Restaurant Guide



Schlemmer Atlas



Varta Führer

🍷🍷🍷 - Varta-Tipp Service & Küche